Restaurants i Hotels

RESTAURANT AMÈRICA
RESTAURANT BARCA D'OR - HOTEL RIGAT PARK
RESTAURANT CAL SOGRE – HOTEL MARIA DEL MAR
RESTAURANT CALA CANYELLES
RESTAURANT CALÉNDULA
RESTAURANT CAN BOLET
RESTAURANT DA PAOLO
RESTAURANT EL RACÓ DE FENALS
RESTAURANT EL ROMANÍ
RESTAURANT EL TORO
RESTAURANT EL TRULL
RESTAURANT EL TÚNEL
RESTAURANT EL VENTALL
RESTAURANT ELS ARCS DE FENALS
RESTAURANT FENALS INTERNACIONAL
RESTAURANT FREU - HOTEL GUITART MONTERREY
RESTAURANT GALICIA MAR
RESTAURANT IL POMODORO
RESTAURANT L'ARROSSERIA DE FENALS
RESTAURANT L'ESTELAT - HOTEL ROGER DE FLOR PALACE
RESTAURANT LA CUINA D'EN PEDRO
RESTAURANT-CHAMPAÑERIA LA LONJA
RESTAURANT LA MAR BLANCA
RESTAURANT LA TERRASSA VIVES
RESTAURANT MARSOL – HOTEL MARSOL
RESTAURANT MAS ROMEU
RESTAURANT PEZ COLORAO
RESTAURANT POPS
HOTEL SANTA MARTA
RESTAURANT XALOC

PROMOCIÓ ESPECIAL

Amb la presentació de la factura del menú de l'arròs obtindrà una entrada gratuïta als Jardins de Santa Clotilde i 2 hores gratuïtes als pàrquings municipals de Lloret

TARGETA COMERÇ DE "LA CAIXA"

Descomptes i promocions constants

Ho organitzen

Associació de Bars i Restaurants de Lloret de mar

GREMI D'HOSTALERIA DE LLORET DE MAR

lloret de mar – Lloret Turisme

Informació

Oficina de Turisme de Lloret de Mar
Av. de les Alegries, núm. 3
Tel. 972 36 57 88
www.lloretdemar.org

Ho patrocinen

Domecq Bodegas – Pernod Ricard

Costa Brava – www.costabrava.org

Hi col·laboren

COMPLET hotel
ERGO - LABORIS
JOANUR SA – Magatzems Antolin
gran casino COSTA BRAVA
LLORET TRAINING
techni-web
SabadellAtlántico
celobert
ACTUAL
Nova Ràdio Lloret 90.2 FM
SER
Otv CANALCATALÀLASELVA
ben Fresc MAGAZINE
café amb llet
Minexe IMPRESSIONS
COMGirona Xarxa Local 92.7 fm
TOP TEN RÀDIO
Pla de Quàlitat Costa Brava Sud – La Selva El Maresme
hotelsLloret.com Central de Reserves On-line

XII Jornades Gastronòmiques de l'Arròs

Lloret de Mar - Costa Brava
de l'1 al 31 de maig de 2012

Associació de Bars i Restaurants de Lloret de mar

GREMI D'HOSTALERIA DE LLORET DE MAR

lloret de mar – Lloret Turisme

Jornades Gastronòmiques de Lloret de Mar

Foto: 6x6 Fotografia

Lloret de Mar cada cop es coneix més com un municipi que va més enllà del sol i la platja, i que ofereix un ampli ventall de possibilitats esportives, culturals, de congressos i, com demostren aquestes jornades, gastronòmiques.

La gastronomia ocupa un paper important dins l'oferta turística de Lloret de Mar, i les Jornades Gastronòmiques de Lloret –les de l'Arròs al maig-, i les de la Cuina del Peix de l'Art a l'octubre- pretenen donar a conèixer l'excel·lent gastronomia de qualitat dels restaurants i hotels del nostre municipi, i així mateix, ajudar a la desestacionalització.

A Lloret de Mar, l'arròs és des de fa centenars d'anys l'ingredient principal de gran varietat de plats. La privilegiada geografia de Lloret permet cuinar l'arròs amb productes típics mediterranis, ja siguin provinents del mar o del bosc.

>L'arròs de l'art, el plat típic i tradicional de Lloret de Mar

Us convidem a tastar una gran varietat d'arrossos de qualitat de què podreu gaudir en els millors restaurants i hotels de Lloret de Mar.

RESTAURANT AMÈRICA
Avinguda d'Amèrica, 32 (Fenals)
Tel. 972 36 64 17

- Ou de pagès escumat amb oli de tòfona
- Transparències de salmó amb salsa tàrtara
- Arròs cremós de peus de porc i botifarró
- Timbal de poma amb cor de maracujà
- Pa, aigües minerals, vi blanc Campanas DO Navarra o vi negre Alcorta Crianza DO Rioja i cafè

26 € IVA INCLÒS

REST. BARCA D'OR - RIGAT PARK HOTEL
Avinguda d'Amèrica, 1 (Fenals)
Tel. 972 36 52 00

- L'aperitiu de benvinguda
- L'amanida tèbia amb daus de foie i pernil d'ànec
- La cassola d'arròs caldós amb llamàntol trossejat
- El brownie de xocolata de taronja i gelat de menta
- Pa, aigües minerals, vi negre Azpilicueta DO Rioja i cafè

37,80 € IVA INCLÒS (mínim 2 persones)

REST. CAL SOGRE - HOTEL MARIA DEL MAR
Carrer de Ponent, 11
Tel. 972 37 17 04

- Copa de benvinguda
- Entrants: lasanya lleugera de gambes i espàrrecs amb salsa holandesa; torradeta de brandada de bacallà i encenalls d'ibèric; *Xumets* de guatlla escabetxats amb *bocaditos* de meló; amanideta tèbia de pasta amb carpaccio d'ànec caramel·litzat
- Sorbet de mandarina amb gelat mascarpone
- Arròs melós amb verduretes, sípia, gambes i cruixent de parmesà
- Milfulls de mango amb arròs amb llet i un lleuger gelat de formatge de Maó
- Pa, aigües minerals i vins de Domecq Bodegas

30 € IVA INCLÒS

RESTAURANT CALA CANYELLES
Platja de Canyelles, 2
Tel. 972 37 12 01

- Copa de cava de benvinguda
- Garota gratinada
- Carpaccio de ceps amb foie i pa de panses
- Arròs dels pescadors de Cala Canyelles
- Taronja a la taronja amb gelat de vainilla
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o vi negre Azpilicueta Crianza DO Rioja i cafè

40 € IVA INCLÒS

REST. CALÈNDULA
Carrer de Can Pansa, 2
Tel. 972 37 59 87 **(obertura el 4 de maig)**

- Copa de cava de benvinguda i broqueta o *montadito* del dia
- Pastís d'escórpora i cuetes de llagostins en llit de mesclum amb mel de mostassa
- Suprema de salmó i espàrrecs de marge amb safrà i gelat de ceba i balsàmic de poma
- Arròs melós de peus de porc, galtes i bacallà amb alls tendres i mussolina de tinta de calamarsets
- Tulipa de gelat d'arròs amb llet, amb espuma de crema catalana, cristall de caramel i mel amb canyella
- Pa, aigües minerals i vi negre Campanas DO Navarra i cafè

34,50 € IVA INCLÒS

REST. CAN BOLET
Carrer de Sant Mateu,12
Tel. 972 37 12 37

- Aperitiu especial de la casa
- Amanida freda de carbassa amb albergínies, escalivada i cos de vieira
- Arròs sucós amb sípia o arròs amb botifarra de perol i salsitxes
- Sorbet de gintònic amb mousse de mango
- Pa, aigües minerals i vi blanc Aura Verdejo DO Rueda

35 € IVA INCLÒS (mínim 2 persones)

REST. DA PAOLO
Pg. de Camprodon i Arrieta, 36
Tel. 972 37 31 40

- Copa de benvinguda
- "*Bruschetta*" de calamarsets picants
- Amanida de petxines de peregrí amb pomelo i alvocat
- Risotto al perfum de llimona amb escamarlans i burrata
- Semifred de *mojito*
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda, cafè i limoncello

37,50 € IVA INCLÒS (mínim 2 persones)

REST. EL RACÓ DE FENALS
C. del Pla de Fenals, 3 (Fenals)
Tel. 972 36 94 39

- Copa de cava de benvinguda i aperitiu de la casa
- Amanida de formatge fresc, foie i encenalls de pernil d'ànec
- Vieira amb coulis del seu coral sobre llit de bolets de *perro chico* i cruixent de pernil ibèric
- Arròs amb llamàntol
- Gelat de iogurt i gerd amb fruits vermells del bosc
- *Petits fours*
- Pa, aigües minerals, vi blanc o rosat Campanas DO Navarra, o vi negre Alcorta Crianza DO Rioja i cafè

38,90 € IVA INCLÒS

REST. EL ROMANÍ
Carrer Sant Pere, 5
Tel. 972 36 93 49

- Tres tapes amb marisc fetes al moment
- Arròs *del paraigüero*: antic arròs dels bosquetans de Lloret fet amb morro de bacallà, botifarra blanca, ceps i/o espàrrecs
- Temps de maduixes: postres de maduixes en cinc textures
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o vi negre Azpilicueta Crianza DO Rioja

27 € IVA INCLÒS (només al migdia)

RESTAURANT EL TORO
Av. de la Vila de Blanes, 8
Tel. 972 37 29 04

- Copa de cava i entreteniment de la casa
- Amanida tèbia de favetes amb bacallà
- Arròs negre amb castanyons i carxofes
- Panacotta amb fruits vermells o postres de la casa
- Pa, aigües minerals, vi rosat Campanas DO Navarra o vi negre Alcorta Crianza DO Rioja, cafè i xopet

24,50 € IVA INCLÒS

RESTAURANT EL TRULL
Cala de Canyelles, s/n
Tel. 972 36 49 28

- Coca de full amb encenalls de foie gras d'ànec, textures de poma i reducció de Pedro Ximénez
- Calamars farcits de verduretes i gambes amb vinagreta de tomàquet
- Arròs melós de cranca de mar amb sípia, carxofes i rossinyols de pi
- Didals de gerds amb gelat de iogurt
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o vi negre Azpilicueta Crianza DO Rioja

45 € IVA INCLÒS

RESTAURANT EL TÚNEL
Carrer de Narcís Fors, 34
Tel. 972 36 43 65

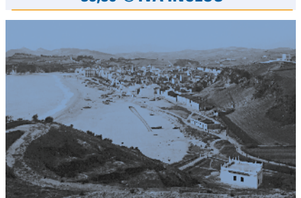
- Tapeta i copa de cava
  - Amanida tèbia d'arròs salvatge, taronja i llagostins
  - Blinis d'herbes amb pernil ibèric i formatge Tou de Til·lers
  - Risotto de bacallà, faves, botifarra negra i parmesà
  - Coulant de gintònic amb 1/2 gintònic de Ginbery's amb Schweppes, i ratlladura i gotes de llimona
  - Pa, aigües minerals, vi negre Alcorta Crianza DO Rioja

38 € IVA INCLÒS

REST. EL VENTALL
Ctra. de Blanes a Lloret, s/n
Tel. 972 33 29 81

- Copa de cava i aperitiu de benvinguda: enfilall de pop i patata confitada
- Lloms de sardines amb vinagreta de gerds, mostassa i mató
- Vieires amb mango, meló de cantaloup i amanida de brots tendres
- Arròs caldós de llamàntol
- Papillota cruixent de cireres amb kirsch i el seu sorbet
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o vi negre Azpilicueta Crianza DO Rioja

39,50 € IVA INCLÒS



RESTAURANT ELS ARCS DE FENALS
C. de Domènec Carles, 2 (Fenals)
Tel. 972 36 82 27

- Copa de cava de benvinguda
- Amanida tèbia de pollastre confitat
- Timbal d'escalivada amb pessics d'arengada
- Arròs melós amb verduretes de temporada
- Taronja a la taronja amb Cointreau i pinyons torrats
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o vi negre Alcorta Crianza DO Rioja

32 € IVA INCLÒS

RESTAURANT FENALS INTERNACIONAL
C. de Domènech Carles, s/n
(Fenals) Tel. 972 36 69 23

- Copa de cava i aperitiu de la casa
- Carpaccio de tonyina vermella amb ruca i parmesà amb vinagreta de mostassa
- Arròs caldós de llamàntol de la costa
- Crema de vainilla amb cireres
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda i cafè

28 € IVA INCLÒS

REST. FREU – HOTEL GUITART MONTERREY
Carretera de Tossa, s/n
Tel. 972 36 93 26

- Copa de cava de benvinguda Bertha Bouzy
- Verat, bonítol i seitó comparteixen guarnició
- *Fish and chips* de la Costa Brava
- Ou de perdiu a baixa temperatura amb garoines, salicòrnia i botifarra negra
- Corbina amb crema d'alvocat i cogombre, blat de moro cruixent i tomàquet confitat
- El nostre arròs de l'art
- Textures cítriques
- *Petits fours*
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o Quinta de Tarsus DO Ribera del Duero

55 € IVA INCLÒS

REST. GALICIA MAR
Pg. de Camprodon i Arrieta, 7
Tel. 972 34 97 59

- Carpaccio de bacallà fumat amb vinagreta de fruits secs i fruites del bosc
- Arròs caldós amb llagosta
- Sopa de meló gelat amb encenalls de pernil ibèric
- Pa, aigües minerals, vi blanc o rosat Campanas DO Navarra i cafè

28,50 € IVA INCLÒS

REST. IL POMODORO
Passeig de Sa Caleta, 26
Tel. 972 36 92 03

- Milfulls de bacallà amb escalivada
- Arròs caldós amb cues de rap i cloïsses
- Panacotta regada amb fruits de bosc
- Pa, aigües minerals i vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o vi rosat Campanas DO Navarra o vi negre Alcorta Crianza DO Rioja

26,50 € IVA INCLÒS

REST. L'ARROSSERIA DE FENALS
Carrer de les Antilles, 5 (Fenals)
Tel. 972 36 12 64

- Copa de cava de benvinguda Capdevila Pujol Brut Natural
- Ous de guatlla escabetxats
- Croquetetes de ceps
- Ravioli de calamarsons a la bruta amb pasta wanton
- Arròs de peus de porc amb trompetes de la mort, cigrons i botifarra negra
- Sorbet de llima i llimona amb síndria al Marraschino
- Pa, aigües minerals i vi negre Azpilicueta Crianza DO Rioja

32,40 € IVA INCLÒS

REST. L'ESTELAT - HOTEL ROGER DE FLOR PALACE
Carrer del Turó de l'Estelat, s/n
Tel. 972 36 48 00

- Aperitiu de la casa
- Fulles de bacallà confitat amb escalivada i favetes
- Caneló melós de galta de vedella amb salsa crema i reducció de Oporto
- Arròs caldós de la costa amb sípia, calamars i llamàntol
- Mousse de mango amb coulis de fruita i gelat de crema catalana
- Pa, aigües minerals i vi blanc Campanas DO Navarra, o vi negre Alcorta Crianza DO Rioja

36 € IVA INCLÒS

REST. LA CUINA D'EN PEDRO
Av. de Josep Pla
i Casadevall, 44-46 - Tel. 972 37 77 06

- Pica-Pica de la casa
- Arròs caldós de mar i muntanya amb llamàntol
- Carpaccio de pinya i crema cremada
- Pa, aigües minerals i vi blanc o rosat Campanas DO Navarra i cafè

28 € IVA INCLÒS

REST. CHAMPAÑERIA LA LONJA
Carrer de Sant Cristòfol, 2
Tel. 972 36 74 99

- Copa de cava de benvinguda
- Pica-pica de peix i marisc
- Arròs caldós amb llamàntol i verduretes de temporada
- Sorbet de llimona al cava
- Pa, aigües minerals i vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o vi rosat Campanas DO Navarra o vi negre Alcorta Crianza DO Rioja

32 € IVA INCLÒS

REST.LA MAR BLANCA
Pg. de Camprodon i Arrieta, 22
Tel. 972 37 08 33

- Copa de cava de benvinguda i aperitiu de la casa
- Crespells de bacallà, patata, i all i julivert
- Tàrtar de bonítol amb poma àcida i maionesa d'alvocat
- Arròs negre La Mar Blanca
- Creps amb gelat de vainilla i xocolata calenta
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o vi negre Alcorta Crianza DO Rioja

28 € IVA INCLÒS

RESTAURANT LA TERRASSA VIVES
Passeig de Jacint Verdaguer, 23
Tel. 972 37 27 94

- Aperitiu de la casa
- Rotllets de salmó amb *chaqa* amb vinagreta de llimona, anet i ametlles
- Arròs amb bacallà, favetes i botifarra negra
- Gelat de vainilla amb fruits del temps i caramel de taronja
- Pa, aigües minerals i vi blanc o rosat o negre Campanas DO Navarra i cafè

35 € IVA INCLÒS

REST. MARSOL - HOTEL MARSOL
Passeig. de Jacint Verdaguer, 7
Tel. 972 36 57 54

- Copa de cava i aperitiu de la casa
- Canelons de salmó fumat farcits d'escalivada i crudités de verdures
- Paella de llagosta i coral de garotes
- Crep farcida de vainilla banyada en xocolata i mel
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o vi negre Alcorta Crianza DO Rioja

29 € IVA INCLÒS

REST. MAS ROMEU
Avinguda de Mas Romeu, 2
Tel. 972 36 79 63

- Aperitius especials de la casa amb copa de cava: menjar blanc amb sopa de tomàquet i orenga; quenel·la de bunyol de bacallà; pop amb vinagreta i patata emmascarada
- Llesca de foie a la sal, codonyat, pernil d'ànec i amanideta de nous
- Arròs caldós de rap, espardenyes i escamarlans
- Brownie amb gelat de mandarina
- Pa, aigües minerals vi Blanc Aura Verdejo DO Rueda

38 € IVA INCLÒS

REST. PEZ COLORAO
Carrer de Joan Durall, 5
Tel. 972 37 19 25

- Entrants: meze de pop a la brasa; meze de cloïsses a la cassola amb vi blanc; meze de sonsos amb sal i llimona
- Arròs amb sípia, gambes, rap, i picada de corals de garota i de cranca
- Postres per escollir entre set de diferents
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o vi negre Alcorta Crianza DO Rioja i cafè

28,90 € IVA INCLÒS

RESTAURANT POPS
Pg. de Camprodon i Arrieta, 28
Tel. 972 36 22 03

- Copa de benvinguda i aperitiu de la casa
- Amanida de popets i crostons dolços amb vinagreta de tinta de calamar
- Arròs verd amb cloïsses, gambes, rap i sípia
- Pastís de xocolata calenta amb maduixes, nata i coulis de fruits del bosc
- Pa, aigües minerals i vi blanc Aura de Verdejo DO Rueda o vi negre Azpilicueta Crianza DO Rioja

31,50 € IVA INCLÒS (mínim 2 persones)

HOTEL SANTA MARTA
Platja de Santa Cristina, s/n
Tel. 972 36 49 04

- Les nostres frivolitats (aperitiu fred i calent) i cava
- Arròs caldós de bacallà i verdures de primavera
- Suprema de gall de sant Pere amb vinagreta de sidra
- Mousse de festucs i bescuit amb sopa de xocolata
- *Petits fours*
- Pa, aigües minerals, vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o vi negre Alcorta Crianza DO Rioja i cafè

50 € IVA INCLÒS

RESTAURANT XALOC
C. de Ramon Casas, 2 (Fenals)
Tel. 972 36 80 03

- Copa de cava i aperitiu de la casa
- Cebiche de gambes i salmó
- Cassola d'arròs negre amb carxofes i cloïsses
- Mató de la casa
- Pa, aigües minerals i vi blanc Aura Verdejo DO Rueda o vi rosat Castillo Javier, cafè i xopet

30 € IVA INCLÒS